# Arab Republic of Egypt

## EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 5117 (2008) (Arabic): Biscuit of schools

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٢٠٠٨/٥١١٧

# بسكويت المدارس

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdfsecure.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٨/٣/٢٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

# م.ق.م : ٥١١٧ / ٢٠٠٨

## مقدمة :

م.ق.م رقم ٢٠٠٨/٥١١٧ الخاصة بـ " بسكويت المدارس" تلغى وتحل محل أخر اصدار لها سنة ٢٠٠٦ تم اعادة ترتيب بنودها طبقاً للقرار الوزارى رقم ١٦٣ /٢٠٠٢ .

قام باعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ( ٣/ ١٠ ) للاغذية الخاصة .

# بسكويت المدارس

## ١ المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الواجب توافرها فى البسكويت المخصص لأغراض تغذية المدارس والمعاهد الأزهرية .

## ٢ التعريف

هو ناتج خبز عجينة مشكلة من دقيق القمح المدعم أو غير المدعم بإضافة الحديد والمضاف إليه السكريات الطبيعية ، مادة دهنية ، مواد رافعة مسموح بها غذائياً مع إضافة قليل من ملح الطعام – ويمكن حشو البسكويت بأحد أنواع الحشو المناسبة .

## ٣ الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ أن تتوافر الاشتراطات الصحية لممارسات التصنيع الجيد فى أماكن تصنيع هذا المنتج .

٣/ ٢ تكون الخامات الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية المصرية الصادرة بشأنها.

٣/ ٣ يكون المنتج جيد التسوية واللون والشكل والهشاشة والصلابة المقبولة والرائحة المميزة للصنف وخالى من الأجزاء المحروقة .

٣/ ٤ يكون المنتج غير متزنخ وخالى من الحشرات وأطوارها وأجزائها .

٣/ ٥ يكون المنتج خالياً من المواد الغريبة والضارة .

٣/ ٦ يكون خالياً من المحليات الصناعية .

٣/ ٧ فى حالة استخدام مواد مضافة تكون طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن .

٣/ ٨ فى حالة إضافة أملاح الحديد للتدعيم تكون من الدرجة الغذائية .

٣/ ٩ لا يزيد رقم البيروكسيد على ١٠ ملليمكافئ من الأكسجين الفعال / كجم .

٣/ ١٠ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٦٪ بالوزن ما عدا البسكويت المحشو بالفاكهة أو الخضر لا تزيد على ١٢ ٪ بالوزن .

٣/ ١١ لا تقل نسبة السكر عن ١٥٪ محسوبة على الوزن الجاف .

٣/ ١٢ لا تقل نسبة الدهن عن ٨ ٪ محسوبة على الوزن الجاف .

٣/ ١٣ لا تقل نسبة البروتين الكلى عن ٨ ٪ من الوزن الجاف على أن يحتوى بروتين حيوانى بنسبة لا تقل عن ٢٥ ٪ من إجمالى البروتين .

٣/ ١٤ يكون المنتج خالياً من دهن الخنزير ومشتقاته .

**٣/ ١٥ المواصفات الميكروبيولوجية**

٣/ ١٥/ ١ يكون المنتج خالى من البكتريا الممرضة المسببة للتسمم الغذائى وسمومها .

٣/ ١٥/ ٢ لا يزيد العد الكلى لبكتريا الباسيلس سيرس على $١٠^{٤}$ / جم .

٣/ ١٥/ ٣ يكون المنتج خالى من النموات الفطرية الظاهرية.

٣/ ١٥/ ٤ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية من $١٠^{٤}$ خلية / جرام .

٣/ ١٥/ ٥ لا يزيد عد جراثيم الفطر عن ١٠٠ خلية / جرام .

## ٤ المعايير الوصفية

لا تزيد نسبة حموضة الدهن المستخلص على ١٪ مقدرة كحمض أولييك .

## ٥ التعبئة والبيانات

٥/ ١ يعبأ البسكويت فى عبوات سليمة نظيفة بالطريقة المناسبة التى تؤدى لحمايته من التلوث والكسر وامتصاص رطوبة الجو أو تسرب أى دهن من البسكويت لمادة العبوة .

٥/ ٢ يدون على العبوة البيانات التالية باللغة العربية بطريقة غير قابلة للإزالة :-

٥/ ٢/ ١ اسم الشركة المنتجة وعنوانها وعلامتها التجارية إن وجدت .

٥/ ٢/ ٢ اسم المنتج (بسكويت سادة – بسكويت بجوز الهند ..... الخ) .

٥/ ٢/ ٣ بيان بالمكونات والمواد المضافة .

٥/ ٢/ ٤ الوزن .

٥/ ٢/ ٥ عبارة " غير مخصص للبيع " .

٥/ ٢/ ٦ عبارة " صنع فى مصر " .

٥/ ٢/ ٧ رقم المواصفة .

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الإنتاج – و( تاريخ إنتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية ) .

## ٦ المراجع

- المواصفة القياسية رقم ٤١٦ ـ ١ " البسكويت " .
- الشروط الفنية لوزارة التربية والتعليم .
- الشروط الفنية للمعاهد الأزهرية .

# الجهات التى اشتركت فى وضع هذه المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم ( ٣ / ١٠) والخاصة بالأغذية الخاصة والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- مصلحة الرقابة الصناعية.
- الإدارة العامة للتغذية ـ وزارة التربية والتعليم.
- المعامل المركزية لوزارة الصحة والسكان.
- مراقبة الأغذية – وزارة الصحة والسكان.
- الإدارة المركزية لرعاية الطلاب – بالمعاهد الأزهرية .
- د. زينب عبد الحليم – بصفتها الشخصية .
- المعهد القومى للتغذية .
- كلية الزراعة – جامعة المنوفية .
- غرفة الصناعات الغذائية .

# ﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

# ES: 5117 / 2008

# BISCUIT OF SCHOOLS

ICS: 67.230

**Arab Republic of Egypt**
**Egyptian Organization for Standardization and Quality**